Илья Мельников

Варенье, джем, повидло

Кулинария

Илья Мельников

Варенье, джем, повидло

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Варенье, джем, повидло / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22148-2

В этой книге мы собрали для Вас рецепты джемов, варений, повидла, желе и других заготовок ягод и фруктов на зиму. Сладкие домашние заготовки могут быть и самостоятельным десертом к столу, дополнять другие блюда и служить начинками для выпечки. Остается только освоить технологию их приготовления, т. е. следовать всем советам и рекомендациям, сопровождающим каждый рецепт, – и успех Вам обеспечен.

ISBN 978-5-457-22148-2

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Варенье 5
Варенье из яблок 5
Варенье из груш 6
Варенье из груш 7
Варенье из вишен с косточками 8
Варенье из вишен без косточек 9
Варенье из черешни 10
Варенье из слив 11
Конец ознакомительного фрагмента. 12

Илья Мельников
Варенье, джем, повидло

Варенье

Варенье из яблок

Яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда и нарезают дольками толщиной 20 мм. Для того, чтобы дольки не потемнели, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты. Для получения раствора необходимо взять на 1 л воды 1 г кислоты. Затем дольки яблок бланшируют в кипящей воде не более 10 минут, после чего охлаждают в холодной воде. Яблоки с нежной мякотью нужно бланшировать 6 минут в сахарном сиропе 30% концентрации при температуре 85 градусов.

Приготовление сиропа.

Для приготовления сиропа нужно взять 340 г сахара и 790 г воды на 1 л сиропа. Воду, в которой бланшировались яблоки, фильтруют и на ней готовят сахарный сироп 50%-ной концентрации (на 1 л сиропа 600 г воды и 600 г сахара), горячим (80 градусов) сиропом заливают яблоки, сложенные в эмалированный таз и выдерживают перед первой варкой 6 часов.

Варят варенье в 4 приема. На 1 кг яблок берут 1,5 кг сахара. Сахар, который остался после приготовления сиропа, делят на четыре части и добавляют в начале каждой варки в виде сиропа 60%-ной концентрации. Для того, чтобы приготовить этот сироп, нужно взять 780 г сахара и 520 г воды на 1 л сиропа. Перед первой варкой дольки откидывают на дуршлаг, в сироп добавляют четвертую часть сиропа 60%-ной концентрации и уваривают 10 минут. В конце уваривания в кипящий сироп помещают откинутые дольки, таз снимают с огня и оставляют на 8 часов. Таким же образом проводят вторую, третью и четвертую варки. В конце первой варки температура кипения сиропа должна быть 102 градуса, в конце второй – 103, в конце третьей – 104. В конце четвертой варки варенье уваривают до готовности.

Готовность варенья определяют так: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, варенье готово.

Если варенье расфасовывают с герметической укупоркой, то в конце четвертой варки температура кипения должна быть 105 градусов. Горячее варенье расфасовывают в нагретые сухие банки, закрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Если варенье расфасовывать без герметической укупорки, то температура кипения его в конце варки должна быть 108 градусов.

Варенье из груш

Для варенья нужно выбрать немного недозревшие груши с плотной тканью, так как мягкие груши развариваются и форма кусочков не сохраняется. Отобранные груши вымыть, очистить от кожицы, удалить семенное гнездо, нарезать дольками, мелкие груши можно использовать целиком. Затем груши бланшируют в кипящей воде 10 минут и охлаждают.

До бланширования нарезанные груши держат в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды). Подготовленные дольки поместить в эмалированный таз или в кастрюлю и залить горячим сахарным сиропом 50%-ной концентрации (600 г воды и 600 г сахара на 1 л сиропа). Температура сиропа должна быть 80 – 85 градусов. Для сиропа взять воду, в которой груши бланшировались. В нее добавить сахар, прокипятить 10 минут, добавить лимонную кислоту из расчета 2 г на 1 л сиропа, профильтровать и вновь довести до кипения. После заливки груш сиропом выдержать 6 часов.

На 1 кг подготовленных груш взять 1,2 кг сахара. Из сахара, который остался после приготовления сиропа 50%-ной концентрации, приготовить сироп 75%-ной концентрации, для чего надо на 150 г сахара взять 50 г воды и добавить сироп частями перед каждой варкой. После первой заливки груш сиропом их выдерживают 8 часов, откидывают на дуршлаг или сито, в жидкость добавляют часть сиропа 75%-ной концентрации, уваривают 15 минут, помещают в кипящий сироп откинутые груши и вновь выдерживают 8 часов. Таким же образом проводят вторую и третью варки. При четвертой варке варенье уваривают до готовности. В конце первой варки температура кипения сиропа должна быть 103 градуса, в конце второй – 103,5, третьей – 104,2, четвертой 105 градусов.

Готовое кипящее варенье выложить в сухие подогретые банки и закатать. Если варенье расфасовывают без закатки, то температура кипения сиропа в конце четвертой варки должна быть 108 градусов.

Варенье из груш
(с однократной варкой и засыпкой сахаром)

Для приготовления варенья нужно груши промыть, очистить и нарезать на дольки. Затем их пересыпать сахарным песком из расчета 800 г сахара на 1 кг груш и поставить на 6 часов в холодное место. Через 6 часов переложить их с сахаром в таз и варить, несколько раз помешивая. Примерно через час груши станут прозрачными. Их нужно охладить и расфасовать по банкам.

Варенье из вишен с косточками

Продукты: 1 кг вишен, 1 кг сахара.

В целые плоды сахар впитывается медленнее. В то же время для того, чтобы сохранить в ягодах витамины и получить красивую окраску варенья нужно стремиться к минимальному тепловому воздействию на ягоды. Поэтому лучше вишни наколоть иголкой и пробланшировать одну минуту при температуре 85 – 90 градусов. Затем залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 800 г сахара на 2 стакана воды, выдержать 3 часа и затем варить до готовности, добавив оставшееся количество сахара.

Варенье из вишен без косточек

Продукты: 1 кг вишен, 1 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Вишни перебрать, очистить от плодоножек, вымыть в холодной воде, удалить косточки, положить в посуду, послойно пересыпая сахаром, выдержать несколько часов до выделения сока. Затем ягоды переложить в таз и сюда же слить остатки сахара, смытые водой. Таз поставить на огонь и при постоянном помешивании довести содержимое до кипения. Варить на умеренном огне в один прием до готовности, снимая время от времени пену.

Варенье из черешни

Продукты: 1 кг черешни, 1 кг сахара.

Для приготовления варенья отобрать черешню как темных, так и светлых сортов, с плотной мякотью, крупную, сладкую, ароматную. Перезрелую черешню для варенья брать не нужно. Отобранные ягоды промыть. Если варенье варить без косточек, то их удаляют так же, как и у вишен: при помощи косточковыбивалок, шпильками, деревянной спицей. Если косточки оставлять, то ягоды нужно наколоть или пробланшировать при 90 градусах 3 минуты и охладить. Способы приготовления варенья из вишен пригодны и для черешни.

Варенье из слив

Сливы перебрать и промыть под струей врды из крана, удалить плодоножки. Крупные плоды с легко отделяющейся косточкой разрезать вдоль на две дольки и удалить косточки. Не бланшируют. Если у крупноплодных сортов слив косточки не отделяются, их бланшируют и делают продольный разрез. Сливы среднего размера и мелкие пробланшировать и наколоть булавкой. Бланшируют сливы 5 минут при температуре воды 80 градусов.

На 1 кг подготовленных слив взять 1 л сиропа, в котором должно быть растворено 1,2 кг сахара. Сахар добавлять не сразу, а частями в процессе варки. Сначала взять 900 г сахара и 1,5 стакана воды, сироп прокипятить, залить им подготовленные сливы и оставить на 5 часов. Затем довести на слабом огне до кипения и варить 5 минут, следя за тем, чтобы кожица на сливах не лопалась. Если плоды нежные, то их не доводят до кипения, а только прогревают 5 минут при температуре сиропа 90 градусов, затем выдержать 6 часов. В зависимости от состояния плодов их варят еще 2 – 3 раза по 7 минут с той же выдержкой. В предпоследнюю и последние варки перед закипанием добавить оставшийся сахар (0,5 кг на 1 кг плодов). Сливы без косточек нужно варить меньше.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.